

Nachweislich mehr Hygiene im Betrieb!



**Entwässerungs-Systeme für die Lebensmittelproduktion**

- Einfache Reinigung
- Großes Rinnengefälle
- Sicherer Schmutzabfluss ohne „Toträume“
- Robust und langlebig



**NIROTEC**

IN DEN BESTEN HÄUSERN PRÄSENT

NIROTEC Aschl GmbH  
Geisensheim 6  
A-4632 Pichl bei Wels

Telefon: +43 (0) 7247 8778 0  
Fax: +43 (0) 7247 8778 40  
office@nirotec.at | www.nirotec.at



Ihr Partner für Verpackungen

Über 25 Jahre Erfahrung zeichnen uns bei Verpackungen im Lebensmittelbereich (Fleisch, Wurst, Fisch, Käse,...) aus.

**Krehalon Schrumpfbeutel und Folien**  
Setzen auch Sie auf einen führenden Hersteller von Schrumpfbeuteln mit Innovationskraft und dem Entwickler der FormShrink Folie.

**Folien - Ecolamin® und Ecosafe**  
Tiefzieh Ober- und Unterfolien für Weichpackungen  
Hartpackung für geschnittene Ware auch **wiederverschliessbar** erhältlich  
Schlauchbeutelfolien

**Siegelrandbeutel und Schlauchbeutel**  
Eine große Auswahl an **Standartgrößen** ist **prompt ab Lager** verfügbar

**MP-Saugeinlagen mit Mikrolöchertechnologie**  
Die derzeit **besten** am Markt

Sie möchten einen perfekten Auftritt Ihres Produktes – mit einer modernen Drucktechnologie bis 10 Farben bieten wir Ihnen die Möglichkeit.

Wir beraten Sie gerne

*Ihr VAC PAC Team*



VAC-PAC GmbH • Industriestraße 3 • A 7051 Grobshöflein  
Tel +43 (0) 2682 / 63 170 Fax +43 (0) 2682 / 63 170-60  
www.vacpac.at • office@vacpac.at

# Mehr Flexibilität

## Hygieneprofi Calvatis profitiert von neuem Firmenstandort

Nachdem der alte Firmensitz von Österreichs Hygieneprofi Calvatis in der Welser Bauernstraße schon geraume Zeit aus allen Nähten platzte, war ein Umzug unumgänglich. Fündig wurde man am Kaiser-Josef-Platz im Zentrum von Wels.

Von Stefan Köstenbauer (Text & Fotos)

Ausgehend von der guten geschäftlichen Entwicklung kamen in den letzten zehn Jahren einige Bereiche zum Kerngeschäft von Calvatis – der Beratung in allen Hygienefragen – dazu. Eine Service-Werkstätte beanspruchte ebenso Raum wie ein Lager für Handelswaren nebst dazugehöriger An- und Ablieferung und Platz für die administrative Abwicklung. „Am neuen Standort stehen uns für alle diese Aufgaben mehr als 400 Quadratmeter Fläche zur Verfügung. Abgesehen davon,



Prokurist und Vertriebsleiter Gerhard Brandner: „Dank der neuen Infrastruktur sind wir noch näher am Markt“

dass der Wohlfühlfaktor im neuen Büro dramatisch gestiegen ist, konnten wir einen Meeting-Point für unsere internationalen Geschäftspartner etablieren“, so Geschäftsführer Thomas Mohr. Von Vorteil erweist sich dabei auch die gute Infrastruktur des Welser Zentrums mit seiner Vielzahl an Hotels und gastronomischen Möglichkeiten. Mit einer eigenen Tiefgarage stellen auch die Parkplätze keinerlei Problem dar. Dank der eigenen Lagerflächen für das Handelswarenlager wurde Calvatis, im Food- und im landwirtschaftlichen Segment einer der Top-Player der Branche, noch flexibler und leistungsfähiger, was die Versorgung mit Ersatzteilen und Waren anbelangt.

### Herausforderungen der Zukunft

„Die neuen Räumlichkeiten sind einfach bestens dafür geeignet, die Herausforderungen unserer Branche, auch in Zukunft adäquat zu meistern“, meint Prokurist und Vertriebsleiter Gerhard Brandner. Für einige davon hat Calvatis schon einige sehr heiße Eisen im

Feuer. Brandner: „Auf der letzten IFFA haben wir die Modellstudie einer Kistenwaschanlage vorgestellt, die gleich mehrere Themen aufgegriffen hat und neue, revolutionäre Wege aufzeigte. Wir haben gezeigt, dass man in der Gerätetechnik bei den Kistenwaschanlagen noch nicht alle Möglichkeiten der wirtschaftlichen Optimierung, das heißt Einsparung von Wasser, Energie und Reiniger bei gleichzeitiger Verbesserung der Hygienesituation, ausgereizt hat. Diese Idee wurde von führenden Herstellern sehr gut aufgenommen, und man darf gespannt sein, wer in Zukunft noch aller dieses Konzept aufgreift.“

### Etikettenentfernung

Der aktuelle Renner ist die Etikettenentfernung auf Aditivbasis. Hier kooperiert Calvatis sehr intensiv mit den Anlagenherstellern und ist in den laufenden Versuchs- und Testreihen stark involviert. Ebenfalls in der „Pipeline“ und damit ganz oben auf der Agenda laufender Entwicklungen stehen bei Calvatis Produkte, die dem Umweltschutz ver-



Calvatis-Geschäftsführer Thomas Mohr: „Wir sind im Food- und landwirtschaftlichen Bereich einer der Top-Player der Branche“

Um solche Strategien rasch und effizient umzusetzen, muss die interne Kommunikation reibungslos laufen. Auch hier kommt den neuen Räumlichkeiten eine zentrale Stellung zu. „Unsere monatlichen Meetings, die jetzt den Raum haben, die sie brauchen, sind das Um und Auf der Weiterentwicklung unseres Unternehmens. Nur wenn wir die Marktbedingungen in allen Details kennen, können wir als mittelständisches Unternehmen Lösungen rasch und qualitativ hochwertig umsetzen“, so Gerhard Brandner.



Seit dem Umzug steht dem Calvatis-Team und allen Kunden mehr Platz zur Verfügung

pflichtet sind, wie etwa phosphatfreie Reiniger. Für die Getränkeindustrie werden zurzeit statt der wasserbasierenden Schmiermittel, Methoden zur Trockenbandschmierung entwickelt.

**Kontakt:**  
Calvatis GmbH, Kaiser-Josef-Platz 41, 4600 Wels, Tel.: 0 72 42/42 89 90, Fax: 0 72 42/42 89 922, E-Mail: info@calvatis.com, Web: www.calvatis.com

## 12 Mal Gold für Prem

Die Fleischerei Prem in Vomp (Tirol) konnte beim 17. internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Wels mit allen 12 eingereichten Wurstspezialitäten Gold erringen. Die prämierten Produkte sind: Frankfurter Würstl, Gurkerl-extrawurst, Salzburger, Krakauer, Lyoner, Schinkensülze, Original Vomperlocha, Bauchspeck, Karreespeck, Pfefferschopf, Champignonpastete mit Rindfleisch, Räucherkarreepastete mit Oliven. Von den zu erreichenden 600 Punkten wurden 598 Punkte erreicht. „Es war unsere siebte Teilnahme am Welser Wettbewerb und unser größter Erfolg bisher. Die Motivation zur Teilnahme besteht darin, dass wir unsere Qualität auch von einer unabhängigen Fachjury überprüfen lassen möchten, um dadurch immer besser zu werden. Man sieht auch, dass wir als kleiner Familienbetrieb mit den großen Konzernen und Handelsketten mithalten können“, meint Thomas Prem, der sich bei den am Erfolg beteiligten, seinem Vater Walter Prem, dem Gesellen Andi Granbichler und Lehrling Daniel Wienold, herzlich bedankt.



Die Vomper Fleischerfamilie Prem im Welser Goldrausch (v. l.): Seniorchef Walter Prem, Geselle Andreas Granbichler und Chef Thomas Prem

Foto: Prem